

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Живодерова С.П., доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.02.01 Методы контроля качества пищевых продуктов

**Цель освоения дисциплины:** Формирование у магистрантов знаний и приобретение навыков о свойствах пищевых продуктов как дисперсных систем, методах анализа макро- и микронутриентов для оценки качества продуктов питания.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1: готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Этап 1: особенности пищевых продуктов как дисперсных систем . Этап 2: особенности пищевых продуктов как дисперсных систем и их физико-химические свойства.	Этап 1: обосновывать выбор методов контроля качества пищевых продуктов. Этап 2: обосновывать выбор методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	Этап 1: навыками патентного поиска методов, применяемых для контроля качества пищевых продуктов. Этап 2: навыками патентного поиска методов, применяемых для контроля качества и безопасности пищевых продуктов.
ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Этап 1: классификацию измерительных методов контроля качества пищевых продуктов. Этап 2: классификацию измерительных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	Этап 1: использовать профессиональные теоретические знания при исследовании качества продуктов питания Этап 2: использовать профессиональные практические знания при исследовании качества продуктов питания	Этап 1: методами обработки информации о качестве пищевой продукции. Этап 2: методами обработки информации о качестве и безопасности пищевой продукции.
ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения,	Этап 1: основные метрологические характеристики методов контроля качества продуктов питания. Этап 2: основные метрологические характеристики методов контроля	Этап 1: оформлять документацию на качество продукции. Этап 2: оформлять документацию на безопасность продукции.	Этап 1: способами списания некачественной продукции. Этап 2: способами захоронения некачественной продукции.

хранения и движения продукции	качества и безопасности продуктов питания.		
ПК-5 : способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Этап 1: принципы действия приборов, используемые для измерения показателей качества продуктов питания. Этап 2: принципы действия приборов, используемые для измерения показателей безопасности продуктов питания.	Этап 1: принимать решение о использовании генномодифициированного сырья. Этап 2: принимать решение о использовании генномодифицированных продуктов питания.	Этап 1: навыками упаковки продуктов питания. Этап 2: навыками маркировки продуктов питания
ПК-24 : способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Этап 1: теоретические основы современных измерительных методов контроля качества пищевых продуктов. Этап 2: практические основы современных измерительных методов контроля качества пищевых продуктов.	Этап 1: оценивать объективность результатов исследования. Этап 2: оценивать достоверную точность результатов исследования.	Этап 1: методами отбора проб жидких пищевых объектов к анализу. Этап 2: методами подготовки твердых пищевых объектов к анализу.

## 2. Содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Актуальные проблемы в сфере безопасности и качества продуктов питания

Тема 1 Введение в курс дисциплины «Методы контроля качества пищевых продуктов»

Тема 2 Проблемы обеспечения населения безопасным пищевым сырьем и продуктами питания

Тема 3 Сертификация пищевого сырья и продуктов питания

Тема 4 Правила отбора проб сырья и продуктов питания

Тема 5 Оценка качества воды, используемой на пищевых предприятиях

**Раздел 2.** Подделка пищевых продуктов и сырья

Тема 1 Фальсификация пищевых продуктов и их влияние на здоровье человека

Тема 2 Определение фальсификации макаронных изделий

Тема 3 Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях

## 3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.